



**STEINHAUS**

ALTO ADIGE

## ALTO ADIGE D.O.C. SAUVIGNON BLANC

---

**DENOMINAZIONE:** Alto Adige D.O.C.

**VITIGNO:** 100% Sauvignon Blanc

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Verso Ovest a 600 metri s.l.m. in posizione dominante la Val d'Adige

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** Di origine morenica con una buona presenza di scheletro

**RESA PER ETTARO:** 65 q.li

**VENDEMMIA:** Manuale in cassette da 20 kg con successiva selezione delle uve migliori

**EPOCA DI RACCOLTA:** Da fine settembre

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** L'uva appena vendemmiata viene sottoposta a una pressatura soffice ed il mosto è sottoposto ad una chiarifica statica. La fermentazione si compie a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. Successivamente, il vino riposa durante tutto l'inverno sulle sue fecce fini, per essere poi imbottigliato nella primavera seguente mantenendo la sua inconfondibile aromaticità, freschezza e sapidità.

**VISTA:** Giallo paglierino dai riflessi verdolini

**OLFATTO:** Aromatico e fragrante, dai sentori di uva spina matura, bacche di sambuco e delicate note erbacee

**GUSTO:** Gradevole e fruttato

**GRADO ALCOLICO:** 13% vol.

**BOTTIGLIA:** Borgognotta 750ml

**TAPPO:** Sughero

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice a tulipano stretto

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 - 14°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Perfetto per l'aperitivo e gli antipasti. Accompagna alla perfezione piatti di pesce, in particolare i crostacei



[www.wsteinhaus.it](http://www.wsteinhaus.it)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA